KARL LANJRI | GRAPHIC DESIGN - KLANJRI@GMAIL.COM

Puratos
Partenaire pour l'innovation

MAGAZINE

vision

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtissiers chocolatiers

Octobre 2013

Nouveau

Puratos CARAT Decorcrem

Belcolade
Arriba 66%

Puratos Créa'plus
Saveurs d'automne

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
Partenaire pour l'innovation

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

NOUVEAUTÉ

Puratos

CARAT DÉCORCREM

La magie des crèmes de décors Puratos CARAT

PatisFrance-Puratos vous invite à découvrir une nouvelle façon de glacer votre Opéra ou autres applications en toute simplicité avec une finition lisse et crémeuse.

Les CARAT Decorcrem

Crèmes de décor utilisées pour des applications à température ambiante, au frais ou en surgélation. Elles permettent :

- le glaçage d'Opéras, donuts, cakes moelleux et autres entremets
- l'enrobage de biscuits ou de cakes.

Decorcrem Cacao-Noisette

Bon goût cacao-noisette
(18% cacao – 3% noisette)

Decorcrem Blanc

Saveur lactée avec léger parfum citron-vanille
(20% lait)

Avantages

- Texture très crémeuse et souple qui ne colle pas
- Bon goût de cacao noisette ou vanillé
- Bel éclat du produit fini
- Finition parfaitement lisse
- Facile d'utilisation (pas de tempérage, chauffer à 40°C)
- Stable à température ambiante
- Excellente tranchabilité
- Pas de craquelure
- Possibilité de colorer le Decorcrem Blanc pour varier vos finitions.

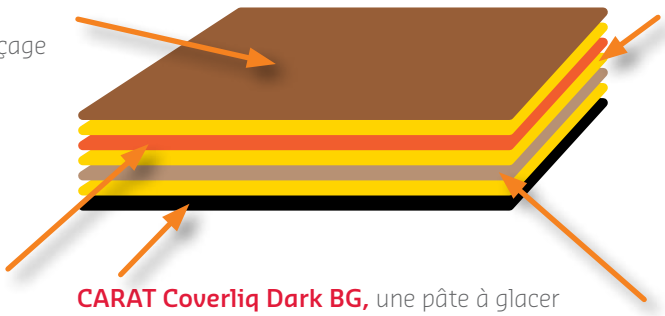
Disponibles en seau de 4 kg.
DLUO de 9 mois.

L'Opéra
l'incontournable de la pâtisserie

L'Opéra est un entremets constitué de biscuits imbibés de sirop au café, de crème au beurre et de ganache au chocolat, le tout glacé à la pâte à glacer. Aujourd'hui il est de plus en plus remis au goût du jour et revisité. Puratos vous propose diverses astuces pour réaliser vos Opéras.

Découvrez l'offre globale d'ingrédients PatisFrance Puratos pour réaliser vos opéras

CARAT Decorcrem Cacao-Noisette pour un glaçage lisse crémeux et tranchable



Biscuit qui peut-être réalisé à partir de **Patis'Joconde PatisFrance**, cf recette page 5

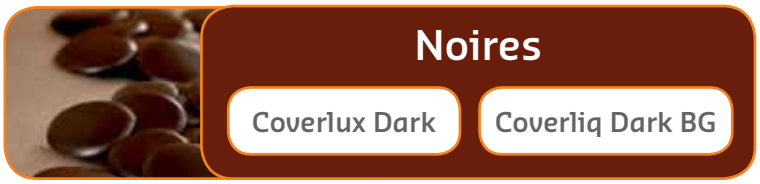
Couverture de chocolats Belcolade pour une ganache onctueuse

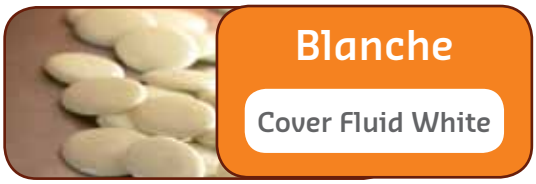
CARAT Coverliq Dark BG, une pâte à glacer très fluide pour faciliter le chablonnage

Crème au beurre, cf page 5 pour une recette originale au **Pralinor PatisFrance**

Les pâtes à Glacer Puratos CARAT, idéales pour le chablonnage d'Opéras

Nos pâtes à glacer CARAT, la touche cacaotée idéale pour vos opéras mais également toutes vos applications en pâtisserie, chocolaterie et boulangerie.





Disponibles en carton de 10 kg.
DLUO de 9 mois pour les noires et 6 mois pour la blanche.

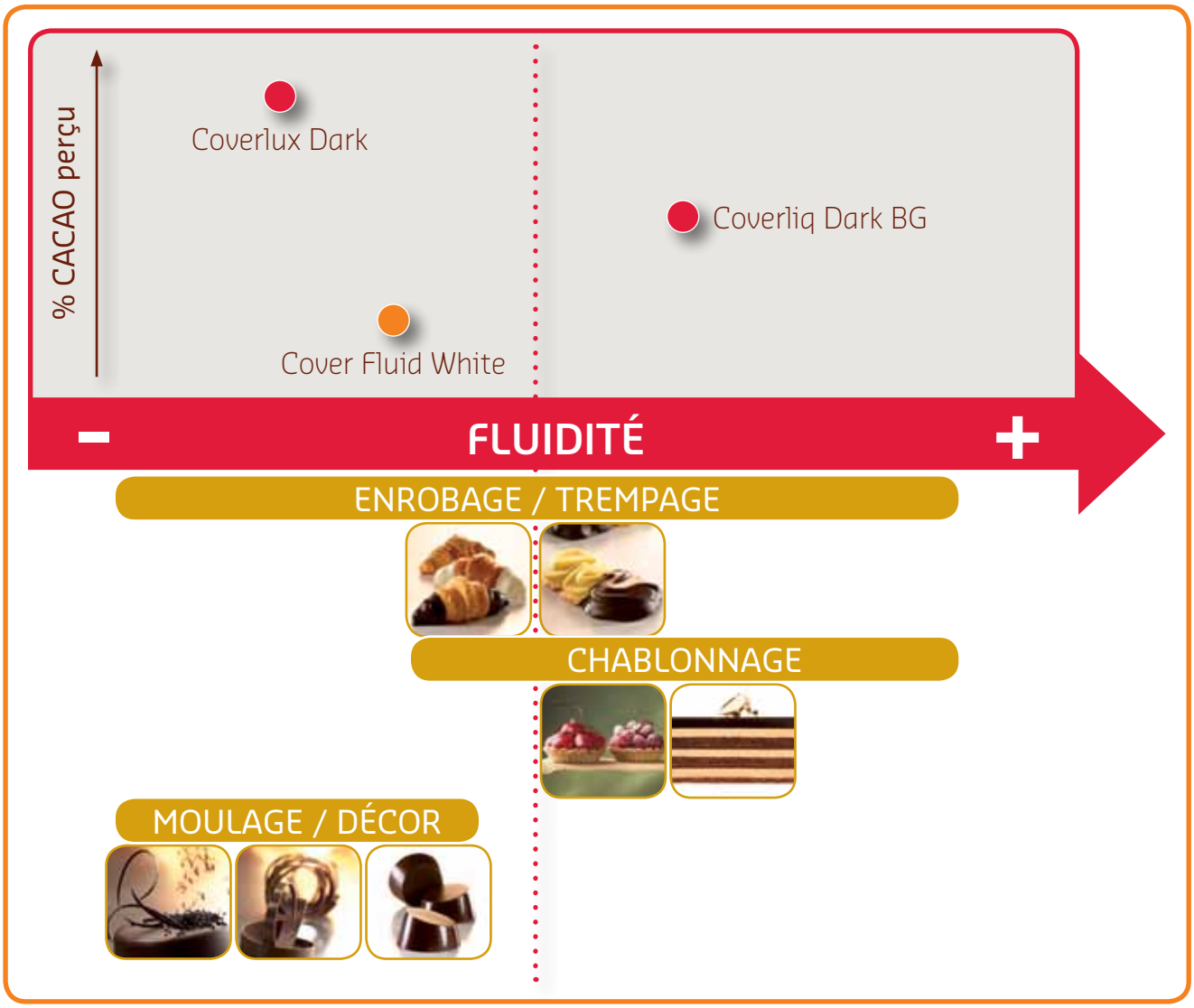
Avantages :

- Bon craquant de nos pâtes à glacer
- Une excellente brillance
- Un bon goût proche du chocolat
- Une grande facilité d'utilisation ne nécessitant pas de tempérage.

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos CARAT

La gamme de pâte à glacer CARAT



Pourquoi chablonner votre fond d'opéra ?

Le chablonnage consiste à mettre une fine couche de pâte à glacer sous le biscuit afin de:
- créer une barrière hermétique entre le biscuit imbibé et l'environnement
- permettre une meilleure prise en main de l'opéra avec une spatule (solidifie le dessous).

Chauffer votre pâte à glacer Coverliq Dark BG à 40°C.

L'étaler sur toute la surface du biscuit.

Opéra Praliné

Par Sébastien Pierron - Pour 1 Opéra 35 x 55 cm

Biscuit Joconde
(pour 3 plaques)

Ingrédients	g
Patis'Joconde PatisFrance	840
Eau	295
Œufs	165

Mode d'emploi

Mélanger les oeufs, l'eau et la préparation pâtissière au batteur avec le fouet pendant 4 min en vitesse rapide. Peser et étaler 400g à la palette sur une plaque recouverte d'un Silpat®. Cuisson four à sole: 215ºC pendant 8 min, ouras fermés.

Punch

Ingrédients	g
Eau	1100
Glucose	1100
Gelée Dessert PatisFrance	220

Mode d'emploi

Porter l'eau et le sirop de glucose à ébullition. Ajouter la Gelée Dessert. Puncher les biscuits avec le sirop chaud. Puncher le biscuit chablonné avec 300 g de punch. Pour les deux autres biscuits, puncher avec 250 g de punch pour chaque côté.

Ganache Oxanti

Ingrédients	g
Patiscrem PatisFrance	600
Belcolade Noir Oxanti 65%	300

Mode d'emploi

Porter la crème à ébullition, verser sur le chocolat. Réaliser une émulsion puis verser la ganache sur plaque. Laisser cristalliser. Dresser la ganache à l'aide d'une douille à chemin de fer.

Crème au Beurre Praliné

Ingrédients	g
Préparation pour Crème au Beurre PatisFrance	470
Beurre	590
Pralinor PatisFrance	240

Mode d'emploi

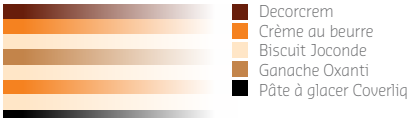
Réaliser la préparation pour crème au beurre. Une fois montée, ajouter le praliné Pralinor.

Montage

Chablonner le premier biscuit de pâte à glacer noire Puratos CARAT Coverliq Dark BG. Appliquer une feuille de papier sulfurisé, retourner le biscuit, le puncher avec 300 g de punch. Peser et verser 800 g de crème au beurre. Appliquer le deuxième biscuit, puncher le deuxième côté, puis dresser la ganache a l'aide d'une poche et de la douille à chemin de fer, lisser. Recouvrir avec la troisième feuille de biscuit. Puncher le deuxième côté. Verser le restant de crème au beurre, lisser. Couvrir l'Opéra d'une feuille rodhoïde. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Finition

Chauffer le Puratos Carat Decorcrem à 40ºC maximum. Lisser l'Opéra afin d'obtenir une couche fine et régulière. Décorer le dessus avec une feuille d'or.



Pralinor PatisFrance

Un praliné amande-noisette avec 55% de fruits secs pour un goût franc et intense.

Avantages :

- Praliné réalisé à partir de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes pur fruit de l'amandier et des noisettes pur fruit du noisetier.
- Un praliné contenant 37% d'amande et 18% de noisettes.
- Fabriqué en parti sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».

Disponible en seau de 5 ou 15kg,

DLUO de 9 mois.

Patis'Joconde PatisFrance

Préparation pâtissière idéale pour réaliser en seulement 3 pesées un délicieux biscuit Joconde aux amandes.

Avantages :

- Utilisation très facile : 1 seule cuve, 3 ingrédients et seulement 3 pesées
- Temps de réalisation rapide, 7 minutes seulement
- Qualité constante
- Produit à partir d'amandes « pur fruit » de l'amandier
- Riche en amandes (28 %), bon goût d'amande et présence de grains
- Bon étalement sur plaque
- Incrustations possibles
- Stable à la surgélation
- Pur beurre

Disponible en sac de 5 kg.

DLUO : 9 mois

Puratos
Partenaire pour l'innovation

NOUVEAUTÉ

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Arriba 66%

Une couverture très fluide recommandée pour l'enrobage et conçue à partir de fèves Arriba d'origine Equateur pour un goût intense et fruité.

Laissez-vous entraîner dans ce voyage des sens et des saveurs ...

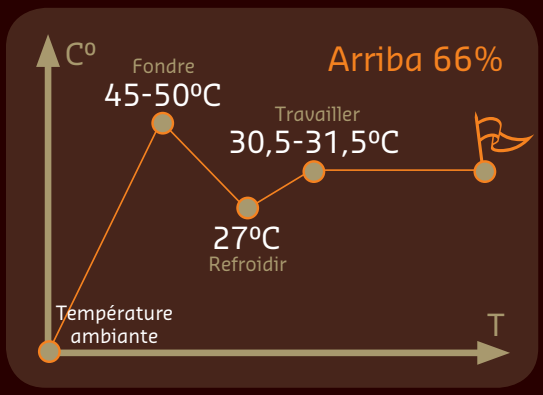
Caractéristiques de la couverture :

- Conçue avec des fèves de cacao Arriba d'origine Équateur soigneusement sélectionnées
- Un profil aromatique aux notes fruitées de raisin, de cacao acide et torréfié
- Contient de la lécithine pour faciliter le travail
- Est garantie 100% pur beurre de cacao et vanille naturelle.

GARANTIE 100% PUR BEURRE DE CACAO

GARANTIE 100% VANILLE NATURELLE

Tempérage :



Applications :

L'enrobage fin | Le trempage | Les tablettes | L'aromatisation

Fluidité :

- G

Conditionnement et DLUO :

Sac de 15kg

DLUO de 24 mois

Praliné Intense ARRIBA

Quantité : pour un cadre 24 x 36 cm sur 1 cm

Croustillant praliné

Ingrédients	g
Praliné Intense 69 PatisFrance	750
Crousticrep PatisFrance	150
Nougatine Pilée	150
Belcolade Lait Selection 35%	150
Belcolade Noir Selection 55%	100
Belcolade Beurre de Cacao	60

Mode d'emploi

Mélanger le praliné intense 69 avec les chocolats et le beurre de cacao tempérés.

Ajouter le crousticrep et la nougatine pilée.

Tempérer à 24ºC.

Couler en cadre sur 1 cm d'épaisseur.

Montage

- Réaliser le croustillant praliné.
- Couler en cadre chablonné du chocolat Belcolade Noir Arriba 66%.
- Couler le croustillant praliné à 24ºC.
- Laisser cristalliser 12 heures à 16ºC.
- Chablonner puis détailler des cubes de 2cm.

Finition

- Enrober avec du chocolat Belcolade Noir Arriba 66% tempéré à 31ºC.

Gianduja Cranberries

Par Gregory Geffard - Quantité : pour un cadre 33 x 27

Gianduja Cranberry

Ingrédients	g
Belcolade Gianduja	400
Belcolade Beurre de cacao	30
Amandes hachées grillées PatisFrance	100
Cranberries séchées PatisFrance	100

Mode d'emploi

Fondre le gianduja avec le beurre de cacao.

Tabler la masse à 30ºC.

Ajouter les amandes et les cranberries hâchées.

Couler en cadre.

Finition

- Apres 24 h de cristallisation, couper et enrober les bonbons avec du Belcolade Noir Arriba 66%.
- Déposer sur le dessus une feuille argent.

Puratos
Partenaire pour l'innovation

NOUVEAUTÉ

CARAT Nutolade

Sans huile de palme

Le Belcolade Nutolade devient CARAT Nutolade avec une recette encore plus gourmande.

Ce fourrage à base de cacao et riche en noisette est polyvalent, il peut s'appliquer aussi bien dans des recettes de pâtisserie, boulangerie et chocolaterie.

Avantages :

- Fourrage cacao avec 13% de noisettes
- S'applique avant ou après cuisson
- Stable à la cuisson
- Facilement tartinable pour les crêpes ou les gaufres
- Bon goût cacao noisette, se rapproche de celui de la célèbre pâte à tartiner.
- Sans huile de palme

Disponible en seau de 4 kg.
DLUO : 9 mois.

Tarte Nutolade

Par : Sébastien Pierron - Quantité : 40 tartelettes environ

Pâte sucrée

Ingrédients

Beurre	300 g
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	60 g
Sucre	190 g
Farine	500 g
Sel	1,5 g
Vanille poudre	1,5 g
Œufs	112,5 g

Mode d'emploi

Dans une cuve de batteur, mélanger le beurre et toutes les poudres. Pétrir sans corser. Terminer le mélange avec les œufs. Laisser la pâte reposer pendant 1 heure avant de la travailler. Etaler la pâte à 2,5 cm au laminoire, foncer les tartes. Laisser reposer avant cuisson.

Praliné croquant

20 gr par tartelette

Ingrédients

Eau	135 g
Sucre	500 g
Noisette Blanchie PatisFrance	500 g
Belcolade Beurre de Cacao	Q.S

Mode d'emploi

Cuire le sucre et l'eau à 121ºC. Ajouter les noisettes. Sabler les noisettes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les noisettes soit grillées a l'intérieur et caramélisées à l'extérieur. En fin de cuisson, ajouter le beurre de cacao. Verser sur plaque pour le refroidissement. Broyer le tout jusqu'a l'obtention de grains de noisettes réguliers. Etaler finement entre deux feuilles guitares. Réserver. Détailler un disque qui ira au fond de la tartelette.

Garnissage Nutolade

30 g par tartelette

Ingrédients

CARAT Nutolade	Q.S

Mode d'emploi

Chauffer le Nutolade. Garnir les tartelettes jusqu'en haut.

Crème praliné

25 gr par tartelette

Ingrédients

Delicecrem PatisFrance	100 g
Lait	500 g
Patiscrem PatisFrance montée	400 g
Pralirex PatisFrance	150 g

Mode d'emploi

Monter la Delicecrem avec le lait au batteur vitesse rapide pendant 4 minutes. Ajouter le Pralirex. Terminer le mélange avec la crème montée.

Montage et finition

Déposer un disque de croquant praliné dans le fond de la tartelette. Couler le Nutolade jusqu'en haut de la tartelette. Décorer avec la crème praliné dressée avec une douille à St Honoré. Déposer sur le côté un demi disque de croquant praliné. Poser une noisette en décor.

Commandez nos délicieux bonbons de chocolat Belcolade

Fort de son expertise en chocolat, PatisFrance-Puratos vous propose une gamme de bonbons contenant ganaches et pralinés en boîte de 1,5 kg

5972-6100496
Chocolat Noir et Ganache 4 Epices

5973-6100497
Chocolat au Lait et Praliné Noix de Coco

5959-6100515
Chocolat au Lait et Praliné Noisette

5967-6100491
Chocolat Noir et Ganache Framboise

5960-6100484
Chocolat Noir et Ganache Pur Chocolat Noir

5971-6100495
Chocolat Noir et Ganache Poire

5969-6100493
Chocolat Noir et Ganache Cassis

5962-6100486
Chocolat au Lait et Praliné Feuilletine

5970-6100494
Chocolat Noir et Praliné à l'ancienne

5965-6100489
Chocolat au Lait et Gianduja Lait

5963-6100487
Chocolat Noir et Ganache Café

5961-6100485
Chocolat au Lait et Rocher Praliné Amande Noisette

5968-6100492
Orangette Chocolat Noir

5958-6100514
Chocolat Noir et Ganache Caramel Beurre Salé

5964-6100488
Chocolat Noir et Ganache Miel

5966-6100490
Chocolat au Lait et Praliné Riz Soufflé

Boîtes à Bûche

En Paquet de 25

Dimensions :
20x11 cm
25x11 cm
30x11 cm
35x11 cm
40x11 cm
60x11 cm

Décors en chocolat PATISFRANCE®

Ces décors sont fabriqués avec du chocolat Belcolade ce qui leur confère une qualité gustative irréprochable. L'originalité du design et la qualité d'impression des décors, donnent à cette gamme un positionnement spécifique et différenciant.

Références vendues toute l'année :

6451-4105065
Coeur
Chocolat Blanc 28x30
Cdt : 198 pièces

6450-4105064
Coeur
Chocolat Noir 28x30
Cdt : 198 pièces

6445-4105029
Carré
Chocolat Blanc - 30mm
Cdt : 176 pièces

6444-4105028
Carré
Chocolat Noir - 30mm
Cdt : 176 pièces

6453-4105037
Spirale
Chocolat Blanc
Cdt : 176 pièces

6452-4105036
Spirale
Chocolat Noir
Cdt : 176 pièces

6443-4105027
Triangle
Chocolat Blanc – 55.6x34
Cdt : 230 pièces

6442-4105026
Triangle
Chocolat Noir – 55.6x34
Cdt : 230 pièces

6447-4105031
Tourbillon
Chocolat Blanc
Cdt : 192 pièces

6446-4105030
Tourbillon
Chocolat Noir
Cdt : 192 pièces

6441-4105025
Cercles ajourés
Chocolat Blanc
64-46-28mm
Cdt : 144 pièces

6440-4105024
Cercles ajourés
Chocolat Noir
64-46-28mm
Cdt : 144 pièces

6449-4105033
Bâtonnets Chocolat Blanc
137,5x6mm
Cdt : 144 pièces

6448-4105032
Bâtonnets Chocolat Noir
137,5x6mm
Cdt : 144 pièces

6497-4105038
Décors Chocolat Noir
Rectangle Joyeux Anniversaire
40x29mm
Conditionnement : 132 pièces

Références Spécifiques pour Noël :

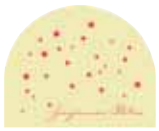
6498-4105039
Décors Chocolat Noir
Scie
Conditionnement : 128 pièces

6499-4105040
Décors Chocolat Blanc
Sapin
Conditionnement : 56 pièces

6500-4105041
Décors Chocolat Noir
Etoile
Conditionnement : 60 pièces

6501-4105042
Décors Chocolat Noir
Rectangle 70x15mm
Conditionnement : 140 pièces

6503-4105043
Décors Chocolat Noir
Embout bûche 81x66mm
Conditionnement : 75 pièces



6504-4105044
Décors Chocolat Blanc
Embout bûche 81x66mm
Conditionnement : 75 pièces

6505-4105045
Décors Chocolat Noir
Embout bûche carré 70mm
Conditionnement : 120 pièces

Copeaux et Cigarettes

6243-4105252
Cigarettes Chocolat Noir
en boîtes de 0,5 kg

6245-4105148
Cigarettes au Chocolat Lait et Blanc
en boîtes de 0,5 kg

6248-4105253
Copeaux Chocolat Noir
en boîtes de 2,5 kg

6249-4105532
Copeaux Chocolat Blanc
en boîtes de 2,5 kg

6250-4105122
Copeaux Boucles Chocolat Noir en boîtes
de 4 kg

6251-4105226
Copeaux Boucles Chocolat Blanc
en boîtes de 4 kg

Marie Charlotte, Boules & Copeaux de Chocolat

6260-6100193
Boules de truffes Chocolat
Boîte de 504 pièces

6256-4105072
Marie Charlotte Chocolat Noir
Boîte de 135 pièces

Les Prêts à Garnir en Chocolat

6277-6100196
Grandes tulipes pastel Mona Lisa à garnir en boîtes de 36 pièces.
Dimensions : 62.5 / 69 mm de hauteur, 69 mm de diamètre, poids 25 g, contenance 60 ml.

6279-6100198
Petites tulipes pastel Mona Lisa à garnir en boîtes de 152 pièces.
Dimensions : 35 mm de hauteur, 35 mm de diamètre, poids 5 g, contenance 45 ml.

PAILLETE FIN CHOC FLOCONS 5760-6100086
MICRO COPEAUX CHOC NOIR 6272-4105567
MICRO COPEAUX CHOC BLANC 6271-4105566
ROULEAUX CHOC 6436-4105238

Les Pralinés PatisFrance et Belcolade

Un savoir-faire maîtrisé et une fabrication française

PatisFrance, les pralinés traditionnels : un goût puissant et une subtile texture granuleuse !

Les pralinés sont fabriqués sur une ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui leur confère une texture particulière et un goût intense.

		% de fruits secs	Descriptif	Conditionnement
Les traditionnels classiques	Amande	60%	Praliné à base de 60 % d'amandes torréfiées.	Seau de 5kg
	Noisette	50%	Praliné à base de 50 % de noisettes torréfiées.	Seau de 5kg
	Pralinor (amande- noisette)	55%	Praliné à base de 55 % de fruits secs torréfiés (37 % amandes et 18 % de noisettes).	Seau de 5kg et 15kg
Traditionnel extra torréfié	Intense 69 (amande-noisette)	69%	Praliné à base de 69% d'amandes et de noisettes extra torréfiées pour un goût puissant et intense.	Seau de 4.5kg
Les spécialités	Extra (amande-noisette) très granuleux	50%	Praliné à base de 50 % de fruits secs torréfiés (30 % amandes et 20 % de noisettes).	Seau de 1.5kg, 5kg, 10kg ou 17kg
	A l'Ancienne avec des grains de noisettes	57%	Praliné à base de 57 % de fruits secs torréfiés (35 % de noisettes et 22 % d'amandes) avec des grains de noisette.	Seau de 1.5kg
	Pistache	52%	Praliné à base de 52 % de pistaches extra vertes et torréfiées.	Seau de 1.5kg
	Parfum café	55%	Praliné à base de 37 % d'amandes, de 18 % de noisettes torréfiées et aromatisé au café.	Seau de 5kg
Les croustillants et pétillants	Pralicrac		Praliné croustillant obtenu par mélange de praliné (55 % d'amandes et de noisettes) et de brisures de crêpes.	Seau de 1.5kg
	Pralicrac Chocolait		Praliné croustillant obtenu par mélange de praliné amande noisette, de brisures de crêpes et de chocolat au lait (15g de chocolat au lait aux 100g)	Seau de 4.5kg
	Pralicrac Blanc		Praliné croustillant blanc à base de praliné amande et de brisures de crêpes.	Seau de 4.5kg
	Pralifizz		Praliné pétillant et croustillant à base d'amandes légèrement torréfiées	Seau de 2kg

Belcolade, les pralinés fluides : une finesse irréprochable !

Les pralinés sont fabriqués sur une ligne de production insistant sur la finesse de broyage, ce qui leur apporte une texture lisse et souple unique

		% de fruits secs	Descriptif	Conditionnement
Les fluides classiques	Amande	50%	Praliné à base de 50 % d'amandes.	Seau de 5kg
	Noisette	50%	Praliné à base de 50 % de noisettes, avec une note vanille.	Seau de 5kg
	Amande noisette (amande- noisette)	50%	Praliné à base de 25 % d'amandes et 25% de noisettes.	Seau de 5kg
Les spécialités fluides	Amande doux	59%	Praliné à base de 59 % d'amandes légèrement torréfiées, ce qui lui procure un goût proche du turrõn.	Seau de 5kg

Bâtons chocolat

Retrouvez ces incontournables de la viennoiserie et des goûters.

PatisFrance-Puratos vous propose une large gamme de Bâtons de Chocolat de dimensions variables, indispensables pour vos petits pains, brioches, pains au chocolat.

Tous les bâtons PatisFrance-Puratos contiennent 44 % de chocolat.

Religieuse Rocher Gianduja Ouganda

Par Bertrand Balay - Quantité: environ 15 religieuses

Pâte à choux

Ingrédients	g
Eau	500
Lait	500
Sucre	40
Sel	20
Beurre	440
Farine	550
Œufs	1000

Mode d'emploi

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre. Ajouter la farine et dessécher. Ajouter les œufs petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Dresser des choux de 4 cm. Cuire à 200ºC au four à sole environ 35 min.

Craquelin

Ingrédients	g
Beurre	250
Sucre roux	300
Farine	300

Mode d'emploi

Mélanger les ingrédients sans corser la pâte. Étaler entre 2 feuilles à 2 mm et mettre au congélateur. Découper selon la forme désirée et poser sur la pâte à choux avant cuisson.

Glaçage chocolat

Ingrédients	g
Patiscrem PatisFrance	225
Puratos Glassage Miroir Neutre	600
Belcolade Noir Sélection 55%	300

Mode d'emploi

Faire chauffer la Patiscrem. Verser celle-ci dans un robot coup, sur la couverture et le glaçage Miroir PatisFrance. Mixer. Utiliser le glaçage entre 35 et 40ºC.

Crème pâtissière Ouganda

Ingrédients	g
Patiscrem PatisFrance	150
Belcolade Origins Noir Uganda 80	150
Lait	800
Délicecrem PatisFrance	200

Mode d'emploi

Chauffer la crème et verser sur la couverture. Lisser la ganache à l'aide d'un fouet. Réaliser une crème pâtissière avec la Délicecrem et le lait tempéré. Monter au batteur à grande vitesse pendant 4 min. Incorporer la ganache Ouganda puis lisser la crème pâtissière Ouganda.

Crème pâtissière Gianduja

Ingrédients	g
Lait	230
Délicecrem PatisFrance	70
Belcolade Gianduja	70

Mode d'emploi

Réaliser une crème pâtissière avec la Délicecrem et le lait tempéré. Monter au batteur à grande vitesse pendant 4 min. Incorporer le Belcolade Gianduja. Finir de lisser la crème pâtissière au gianduja.

Glaçage rocher noisettes

Ingrédients	g
Noisette Hachée PatisFrance	100
Belcolade Lait Selection 35%	330
Belcolade Beurre de Cacao	
Beurre	130

Mode d'emploi

Torréfier les noisettes à 180ºC pendant environ 5 min. Chauffer les 3 autres ingrédients ensemble à 40ºC. Ajouter les noisettes. Glacer à 30ºC.

Montage

Garnir le corps de la religieuse avec la crème pâtissière chocolat Ouganda. Glacer celui-ci avec le glaçage chocolat. Garnir les têtes de religieuses de crème pâtissière gianduja et les glacer avec le glaçage rocher noisette.

Finition

Disposer entre le corps et la tête de religieuse une plaque de couverture noire Uganda 80%. Puis une autre sur la tête.

Belcolade Gianduja

Avantages :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat belge 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau refermable de 4 kg pour une meilleure conservation du produit.

DLUO : 9 mois

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Les embouts de bûche

Le visuel est une partie clé dans la décision d'achat d'un consommateur, c'est pourquoi Belcolade vous propose un kit de moules pour réaliser des embouts de bûche.

Retrouvez toutes les astuces pour diversifier vos embouts de bûche à partir de nos moules dans le Vision Hors Série « Créations et Décors de fêtes ».

Kit de 9 moules à embouts de bûche, exclusifs Belcolade, créés par nos maîtres chocolatiers et fabriqués par PAVONI® - Code N 3270002788.

3 types d'empreintes différentes faciles à utiliser pour varier vos décors de bûches. Contactez votre commercial PatisFrance Puratos Belcolade pour les commander.

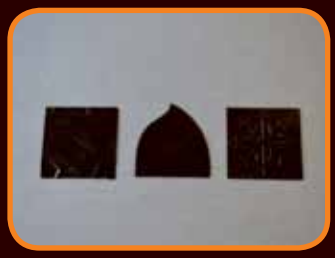
Mode d'emploi :

Quelque soit la forme de l'empreinte, la mise en œuvre est la même :

1- Tempérer votre couverture puis garnisser chaque empreinte.

2- Tapoter le moule pour que la couverture se répartisse bien dans les empreintes.

3- Enlever l'excédent au triangle.



4- Laisser cristalliser puis démouler.

pavoni ITALIA

Recette
détachable

Intensément Praliné

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Recette
détachable

Intensément Praliné

Praliné Intense 69 PatisFrance

Un praliné amande-noisette riche en fruits secs extra torréfiés pour un goût puissant et très intense.

Avantages :

- Praliné réalisé à partir de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes pur fruit de l'amandier et des noisettes pur fruit du noisetier.
- Fabriqué en parti sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Un goût puissant de fruits secs extra torréfiés avec une note caramélisée subtile.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».
- Un praliné unique avec 69% de fruits secs.

Disponible en seau de 4.5kg, DLUO de 9 mois.

Kit de 9 moules à embouts de bûche Belcolade

Carton de 9 plaques à embouts de bûche avec 3 formes différentes exclusives belcolade, fabriquées par Pavoni®.

Avantages :

- Facilité d'utilisation.
- Possibilité de customiser les embouts avec des poudres colorées et pour plus d'astuces connectez-vous sur www.puratos.fr et téléchargez notre Hors série "Créations et décors de Fêtes" ou demandez-le à votre commercial PatisFrance Puratos Belcolade.

Par : Bertrand Balay - Quantité : 6 gouttières

STREUSEL PRALINÉ

Ingrédients	g
Beurre	300
Sucre roux	300
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	300
Farine	300
Belcolade Noir Sélection 55%	300
Beurre	120
Pralirex PatisFrance	300
Streusel	1200

Mode opératoire

Réaliser en premier la pâte à streusel en mélangeant légèrement au batteur avec la feuille le beurre, le sucre roux, la poudre d'amande et la farine. Etaler sur plaque le streusel et le cuire à 160ºC durant 35 min. En 2ème temps, Mélanger la couverture et le beurre fondu puis rajouter le Pralirex et le streusel cassé en petits morceaux. Etaler le mélange dans un cadre 40X60, puis réserver au frais. Détailler la plaque en 6 bandes de 6 cm de large.

DACQUOIS NOISETTE

Ingrédients	g
Noisette Brute Râpée PatisFrance	280
Sucre glace	310
Blanc d'œuf	310
Sucre semoule	100
Noisette Entière Blanchie PatisFrance	150

Mode opératoire

Monter les blancs d'œufs au battteur et les serrer avec le sucre semoule. Incorporer en pluie le mélange sucre glace et poudre de noisette. Etaler le biscuit dans un cadre 40X60 puis parsemer de noisettes concassées. Cuire à 200ºC pendant 9 min.

CRÈME CITRON

Ingrédients	g
Starfruit Citron PatisFrance	675
Sucre semoule	600
Œuf	675
Eau	72
Gélatine Poudre PatisFrance	12
Beurre	800

Mode opératoire

Faire bouillir la pulpe de fruit dans une casserole puis ajouter le mélange sucre et œufs. Cuire la crème au bouillon durant 4 min. En fin de cuisson ajouter la masse de gélatine (gélatine poudre + eau) ainsi que le beurre. Mixer et réserver au frais. Une fois froide dresser l'ensemble de cette crème sur le dacquois noisette. Réserver au congélateur avant de détailler 9 bandes de 4 cm de large.

MOUSSE PRALINÉ INTENSE 69

Ingrédients	g
Lait	1500
Jaune	400
Sucre	300
Praliné Intense 69 PatisFrance	1200
Eau	240
Gélatine Poudre PatisFrance	40
Patiscrem PatisFrance	1500

Mode opératoire

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes et le sucre. Couler celle-ci après cuisson sur le praliné et la masse de gélatine (gélatine poudre + eau). Mixer et réserver au frais. Finir le mélange en incorporant la crème montée. Avant utilisation, faire attention que la mousse ne soit pas trop liquide avant de couler en gouttière.

DÉCOR BRANCHES DE CHOCOLAT DORÉES

Ingrédients	g
Belcolade Poudre de Cacao	300
Belcolade Beurre de Cacao	100

Mode opératoire

Mélanger dans un cul de poule les 2 ingrédients puis dresser sur feuille sulfurisée. Décorer au pinceau ces branches de chocolat avec un mélange alcool à 90º + colorant poudre or.

GLAÇAGE PRALINÉ INTENSE 69

Ingrédients	g
Puratos Glassage Miroir Neutre	1000
Praliné Intense 69 PatisFrance	200

Mode opératoire

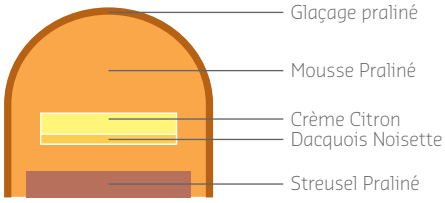
Mélanger petit à petit les 2 ingrédients afin de ne pas avoir de grain de praliné. (Mixer si besoin) Chauffer le glaçage à 35ºC avant utilisation.

MONTAGE

Couler en premier dans les gouttières la mousse praliné puis déposer au centre l'insert de crème citron et de dacquois noisette. Finir de remplir la goutière de mousse praliné avant d'installer la semelle de streusel praliné.

FINITION

Glacer les gouttières avec le glaçage praliné intense 69. Ajouter les embouts de bûche Belcolade, réalisés avec le moule effet froissé Code N3270002788 et du Belcolade Noir Extra 57,5%. Poudrer les embouts au colorant or. Déposer quelques branchages en chocolat.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Retrouvez la solution

PURATOS 10 Pains 1 Pétrin

Créa'plus Saveurs d'automne :

Le bon goût de châtaigne, figue et noisette

10 PAINS
1 PETRIN

Saveurs d'Automne

INGRÉDIENTS

Pâte blanche	1000 g
Créa'plus Saveurs d'Automne	300 g
Eau	100 g

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage (spirale)	2 min en première vitesse puis 3 à 4 minutes en deuxième
Température de pâte	24ºC
Pointage	30 min
Division / Mise en forme	100 g pour les petites pièces, 350 g pour les baguettes, 1 kg ou plus les gros pains.
Repos	20 min
Façonnage	Tourne à gris sur couche farinée
Apprêt	1h30 à 2h à 25ºC
Décors / Coup de lâme	/
Cuisson	12 min pour les petites pièces, 20 min pour les pièces d'au moins 350 g et 35 min (dont 5 min oura ouvert) pour les grosses pièces, à 240ºC.

ASTUCES

Bien faire attention à la prise de couleur lors de la cuisson.

Créa'plus Saveurs d'automne

Préparation en poudre à base de figues sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

Avantages :

- Goût de saison
- Utilisation facile
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- Pas besoin de préparer ni doser les ingrédients pour le mélange
- Idéal pour varier l'offre festive
- A décliner en bâtonnets, gressins, pains apéritifs.
- A conseiller pour le foie gras, chèvre frais, fromages

Disponible en seau de 3 kg
DLUO : 6 mois

10 PAINS
1 PETRIN

Le Saveurs d'automne se décline sous de multiples formes :

En pain de mie pour le petit déjeuner ou des toasts pour l'apéritif

En mini format pour faire découvrir ce pain à vos clients

Vendu au poids pour une connotation rustique

Tout simplement en baguette pour le déguster à tout moment de la journée

Gamme SAPORE :

Les levains SAPORE : Dosage facile et qualité constante pour des pains à la mie onctueuse et alvéolée.

Les SAPORE Softgrain : Des préparations en pâte à base de graines et céréales cuites dans du levain pour garder leur mœlleux une fois le pain cuit.

Alcina Epeautre

Pour les traditionnels.

Idéal en baguette simple ou en sandwich.

Oracolo Multigrain

Pour les amateurs de pains rustiques.

Idéal en pavé ou en tourte.

Softgrain

Pour les croqueurs de graines tendres.

Idéal en bâtard à tous les repas.

Softgrain

Pour les intéressés à la recherche d'un mélange de graines original.

Idéal en baguette.

Softgrain Riz

Pour les amateurs d'originalité mais qui n'aiment pas prendre trop de risque.

A faire découvrir pour la Fête du Pain.

Gamme Créa'plus :

Des préparations en poudre pour des pains originaux riches en saveurs

Fruits

Pour les gourmands, à déguster aussi bien à l'apéritif en toast sucré/salé que le matin au petit déjeuner.

Fuego / Pesto

Pour les amateurs de sensations fortes. Goût intense pour mettre du piment dans leur journée.

Saveurs d'automne

En pain grand format à partager pour les sorties pique-nique ou en mini pour les salades.

Saveurs Nordic

Idéal pour apporter une touche d'originalité à des grands classiques comme le saumon-fromage frais.

Saveurs d'été

Pour les amoureux du soleil et des saveurs méditerranéennes. A décliner en fougasses ou en baguettes.

Gamme Créa'pâte :

Des préparations en pâte permettant de faire des pains de campagne et de mie mais pouvant aussi servir de base pour des pains spéciaux avec des inclusions originales

Campagne

Pour les amateurs de pains rustiques dans les règles de l'art.

Idéal en bâtard, à toutes les occasions.

Mie

Pour les tendres, à la recherche de fondant et de mœlleux.

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Panettone double chocolat

Recette par Frédéric Bianchi

INGRÉDIENTS	POIDS EN G
Puratos Tegral Panettone	3000
Eau	840
Jaunes d'œufs	450
Sucre	100
Miel	100
Levure Levante	120
Soft'r Gold	220
Beurre	440
Mini gouttes chocolat noir Belcolade	450
Mini gouttes chocolat blanc Belcolade	450
Cacao poudre Belcolade	75

Commentaires

Sur le total de la pâte de 5270 g. Mélanger 2635 g avec 75 g de poudre de cacao et 450 g de mini gouttes chocolat blanc puis mettre en bac. Mélanger le reste de la pâte (2635 g) avec les minis gouttes de chocolat noir et mettre en bac. Mettre à pousser les deux bacs en chambre 1h à 30ºC.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 min en 1ère vitesse puis 12 min en deuxième. Mettre le beurre en fin de pétrissage
Température de pâte	26-27ºC
Pointage	3h - 4h
Division / Mise en forme	Diviser en pâtons de 345 g et superposer un pâton chocolat noir sur un chocolat blanc. Bouler ensemble sans trop mélanger.
Repos	30 min
Façonnage	Bouler léger
Apprêt	Entre 3 et 4 h
Cuisson	35 min à 180ºC

Astuce :

Essayer nos recettes aux différents fruits, pralines et tout chocolat pour plus de variété

L'Italie à l'honneur :
Tegral Panettone

Faites voyager vos clients avec la recette de Panettone typiquement italienne du Puratos Tegral Panettone. Parfum riche, excellent volume, structure parfaite et fraîcheur prolongée dans le temps : tous les éléments sont réunis pour faire de cette recette un succès.

Disponible en sac de 15 kg

DLUO : 6 mois

La solution moelleux avec **Soft'r Gold**

Pour vos recettes de viennoiseries moelleuses, nous vous proposons Soft'r Gold. Cet ingrédient sous forme de pâte vous permettra de remplacer une partie du beurre (ou toute autre matière grasse) et d'optimiser la conservation et la texture des produits moelleux, sans compromis sur le goût.

Les avantages :

- Optimise la texture moelleuse et le fondant
- Apporte de la fraîcheur et une excellente conservation des produits finis
- Permet de conserver l'appellation « Pur Beurre »
- Économique
- Plus de bien-être : des produits finis avec moins de matière grasse
- Sans OGM ni acides gras trans

LES REGLES D'OR D'UTILISATION DE SOFT'R GOLD

1) Quel que soit le produit fabriqué, je conserve toujours 50% de la matière grasse d'origine.

2) Pour les 50% de matière grasse que je remplace, j'applique la règle suivante :

Mon produit contient moins de 100 g de matière grasse au kg de farine => je remplace chaque g de matière grasse par 0,5 à 0,7 g de Soft'r Gold

Mon produit contient entre 101 g et 300 g de matière grasse au kg de farine => je remplace chaque g de matière grasse par 0,4 à 0,5 g de Soft'r Gold

Mon produit contient plus de 301 g de matière grasse au kg de farine => je remplace chaque g de matière grasse par 0,3 à 0,4 g de Soft'r Gold

Exemple : je fabrique un produit avec 80 g de matière grasse. Je conserve 40 g de la matière grasse d'origine. Et je rajoute : 40 g x 0,7 g = 28 g de Soft'r Gold, sans rien changer au reste de ma recette.

Conservation :

Soft'r Gold non entamé se conserve 4 mois et se stocke au sec (15-25ºC).

Une fois le seau ouvert, refermer correctement l'emballage après utilisation et conserver au réfrigérateur (4-7ºC). A utiliser dans les 3 semaines.

Disponible en seau de 5 kg

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Les levains liquides SAPORE

Qu'est ce qu'un « levain » ?

Le levain est un **mélange de farine et d'eau, fermenté naturellement**. Se développent alors des micro-organismes qui déterminent les arômes du pain : les ferments sauvages et les bacilles lactiques. La fabrication d'un levain traditionnel est un processus qui exige beaucoup de temps et de maîtrise technique.

Qu'est ce qu'un levain SAPORE ?

Un levain SAPORE est un **levain prêt à l'emploi**, utilisable tel quel, à incorporer directement dans votre pétrin.
Il a bénéficié de toute **l'expertise technologique Puratos** pour restituer tous les avantages d'un levain traditionnel, sans ses contraintes habituelles de fabrication.

Ainsi, grâce à la gamme SAPORE, vous avez la garantie de :

- Levains **faciles à utiliser**
- Un haut niveau de qualité et une **fermentation naturelle**
- Un dosage flexible et **plusieurs applications possibles** (pains et viennoiseries)
- **Goût** : des arômes et des saveurs différenciés
- **Texture** : une mie moelleuse et élastique, une croûte croustillante et dorée pour les pains
- De la constance et de la **régularité** pour les produits fabriqués
- **Sans modifier** votre méthode de travail habituelle

SAPORE Alcina

Pour votre Baguette de Tradition Française*

Levain liquide actif de froment haut de gamme pour réaliser une baguette de tradition française* à la saveur unique. Apportez de façon simple une grande valeur ajoutée à votre fabrication !

Atouts :

- Permet l'appellation pain de tradition française*
- Pour le pain : mie crème et alvéolée, croûte croustillante et dorée
- S'utilise aussi en viennoiserie : exhausse les notes beurre en brioche et croissant

Applications :

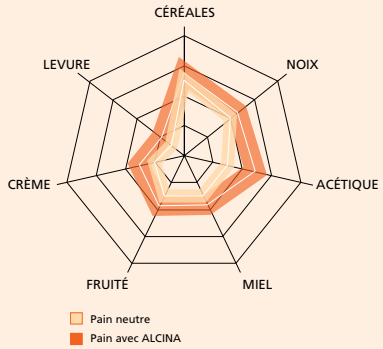
- **Pains** : pain courant, baguette de tradition*, pains spéciaux (campagne, seigle, ...), pains aux céréales, pains italiens (ciabatta, focaccia, ...)
- **Viennoiseries** : brioche, pain de mie, pain au lait, croissant

Conditionnement : seau carré 10 kg

Conservation : 2 mois. Attention : se conserve au frais (max 4ºC)

Profil aromatique :

Notes : noix, crème
Saveur : légèrement acétique, fruité



SAPORE Oracolo

Toute la saveur du véritable Pain au Levain*

Levain liquide actif de seigle haut de gamme pour fabriquer de véritables pains au levain* avec un dosage à 20% sur le poids de farine.
Aujourd'hui les consommateurs recherchent aussi un goût plus prononcé à la fois acidulé et malté.

Atouts :

- Permet l'appellation pain au levain*
- Pour le pain : toute la saveur d'un levain sur base seigle, aux arômes développés
- Optimise la conservation

Applications :

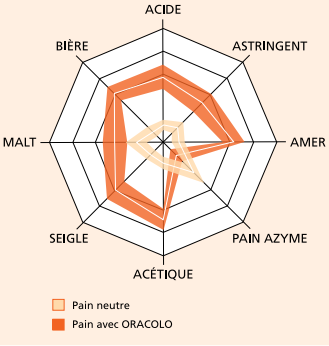
- **Pains** : pain courant, pain au levain*, pains spéciaux (campagne, seigle, ...), pains aux céréales

Conditionnement : jerrycan 10 kg

Conservation : 2 mois. Attention : se conserve au frais (max 4ºC)

Profil aromatique :

Notes : bière, pomme, raisin
Saveur : acétique, seigle et malt



Recette
détachable

Pain au levain Oracolo

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Recette
détachable

Pain au levain Oracolo

SAPORE Oracolo

*Levain liquide actif haut de gamme sur base seigle permettant de retrouver toutes les caractéristiques d'un pain au levain.**

Avantages :

- Prêt à l'emploi, ne nécessite pas de rafraichi
- Arômes développés : notes acétiques et maltées
- Optimise la conservation

Disponible en seau carré de 10 kg
DLUO : 2 mois

*Avec appellation conforme au décret Pain nº 93-1074, pour un dosage à hauteur de 20% sur le poids de farine.

Par Cédric Alibert.

INGRÉDIENTS	POIDS EN G
Farine de tradition	1000
Eau	600
SAPORE Oracolo	200
Sel	18
Levure	10

Commentaires

Faire une autolyse de 40 minutes avec la farine, l'eau et l'Oracolo.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1ère vitesse, autolyse puis 8 à 10 minutes en 2ème vitesse
Température de pâte	24ºC
Pointage	1 heure
Division / Mise en forme	Peser à 1,5 kg
Repos	15 minutes
Façonnage	En batards, les mettre tourne à gris et sur couche farinée
Apprêt	18 heures à 6ºC ou bloqué à 4ºC et 1h30 à 20ºC
Décors / Coup de lâme	Faire un seul coup de lame ou en polka, lamer bien profond
Cuisson	25 minutes à 240ºC puis dégressif

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex – France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation